

Pieczeń królewska



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1,5 kg
Marynata do mięs pikantna Prymat	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	6 sztuk
ziele angielskie	6-8 sztuk
cebula czerwona	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę umyć, nakłuwać ostrzem noża kilka otworów by marynata dostała się do środka mięsa. Przygotowaną wg. przepisu marynatą starannie posmarować szynkę i ułożyć w głębokim naczyniu tak by jak najmocniej mięso było zanurzone w marynacie, na wierzchu ułożyć liście, ziele i piórka cebuli, naczynie owinać folią spożywczą i pozostawić na 48 godzin w lodówce. Tak przygotowaną szynkę włożyć do rękawa piekarniczego, połączyć marynatą i piec w piekarniku 200°C przez ok. 2 godziny. Podawać z frytkami i surówką.